

УДК 621.326

Шумило О. - ст. гр. ХК-21

Тернопільський державний технічний університет імені Івана Пулюя

ЗАСТОСУВАННЯ ПІДСОЛОДЖУВАЧІВ. КОРИСТЬ ТА БЕЗПЕКА

Науковий керівник: старший викладач Джур Я.Б.

В сучасному світі спостерігається стійка тенденція росту споживання продуктів харчування та напоїв, виготовлених з використанням різноманітних підсолоджувачів. Зростання кількості продуктів, що містять цукрозамінники, пояснюється більш свідомим відношенням до харчування з боку споживачів.

Все більше людей віддають перевагу таким продуктам харчування, які корисні для збереження фігури та здоров'я зубів, мають приємний традиційний смак. Тому цукрозамінники та продукти, які їх містять, займають все більш широкий сектор ринку. Останнім часом все більше споживачів віддають перевагу низькокалорійним продуктам харчування.

Цукрозамінники використовують у багатьох галузях харчової промисловості. В першу чергу це пов'язано з виключно високим коефіцієнтом солодкості, що в 200 - 600 разів вище, ніж цукор, і, як наслідок, можливість виробництва з їх допомогою недорогих низькокалорійних продуктів харчування з повною або частковою зміною цукру. По – друге, завдяки глюкозного фрагменту, вони можуть використовуватися у виробництві продуктів для людей, хворих на діабет. По-третє, їх використання дозволить вирішити проблему національної безпеки країни в області здорового харчування населення. На ринку представлені такі види підсолоджувачів: ацесульфам К, аспартам, цикламат, сахарин, сукралоза, неогестеперидин ДС і тауматін.

Поруч з тим, якщо більшість харчових добавок інертні, тобто не впливають на функціональне здоров'я людини, то існує деяка кількість, що може нашкодити.

Так, науковці США довели, що підсолоджувач аспартам, який отримують штучно з двох амінокислот, після довготривалого вживання може викликати рак мозку у тварин. У людей при дослідженні виникали головний біль, мігрень, шум у вухах, висипання на шкірі, депресія, безсоння та втрата моторного контролю.